ANNO XXVI Roma, 1° Luglio 1930 - VIII FASCICOLO 591

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze : *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità : **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

Nuove grandiose provvidenze agrarie

L'amore per l'agricoltura da parte del Duce e del suo Governo non subisce limiti nè, sopratutto, arresti. Non passa mese che noi non dobbiamo avere la gioia di registrare nuove provvidenze. Quelle di questa ultima decade poi sono addirittura a serie, e formidabili.

A pochi giorni dal saggio e opportunissimo rialzo del dazio doganale sul grano, il recente Consiglio dei Ministri ha date nuove grandiose prove della sua predilezione per la santa terra e pei suoi coltivatori.

Tutto si abbraccia, a tutto si pensa coi nuovi molteplici provvedimenti agrari: Dal completamento a suon di nuovi milioni per la bonifica integrale già in pieno sviluppo al credito agrario, dalla difesa delle piante alla travagliata viticoltura, dall'olio di oliva alla produzione avvenire del seme Bachi, dalla sistemazione, conforme alle richieste elevate dalle classi di quell'ultra benemerito Istituto che sono le Cattedre Ambulanti di Agricoltura al riordinamento e al rinvigorimento della Milizia forestale, che già tanto benefica tutrice è apparsa per tanti bisogni e sviluppi della rinascente silvicoltura nazionale.

Ripetiamo, è tutta una serie formidabile di provvedimenti che impressiona, che commuove e che riempie di maggior gratitudine l'animo gagliardo dei vari milioni di agricoltori italiani, e li induce a cooperare sempre con maggiore e più entusiastico slancio all'opera grandiosa di redenzione agricola inizata ed ininterrottamente proseguita dal Governo.

La crisi, che in quasi tutte le sue branche travaglia l'agricoltura nazionale, è tremenda, ma noi abbiamo fede salda che sarà superata prima ancora in Italia che in altri paesi più del nostro ricchi di risorse e di materie prime. Questa nostra fede sicura ha la sua base nel connubio di propositi non rallentabile che è ormai cementato dalla collaborazione del Governo e degli Agricoltori.

C. A. CORTINA.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

In difesa della montagna

Il nostro carissimo ed antico amico Senatore Tancredi Galimberti, a cui gli anni non tolgono ancora nè la vigoria dell'intelletto nè la passione grande per gli interessi della Patria, ci manda da Cuneo il seguente articolo, accompagnato da un'affettuosa lettera, in cui ci dice, fra l'altro: « ... aderisco volentieri alla tua cara proposta e ti mando questo articolo, in cui riassumo e completo molte cose dette nel mio discorso del 31 maggio u. s. al Senato. E' tema che investe tutta l'industria agricola della nostra montagna. Perchè, se continua così, caro Cortina, la montagna non solo minaccia ma finirà presto per spopolarsi addirittura... ».

I lettori ricorderanno che sullo stesso argomento vitalissimo, pubblicammo già un molto interessante articolo dell'On. Deputato Gabriele Michelini di S. Martino. I due articoli non si ripètono, ma si completano. Perciò anche questo dell'On. Galimberti sarà letto con interesse.

Debbo ricordare che l'onorevole Rava, nella sua accurata relazione, ha consacrato alte parole di riconoscimento alla utilità e opportunità della emigrazione temporanea, e ben giustamente ha rivolto vivissimi elogi al fiero carattere dei nostri connazionali emigranti in Francia, che, resistendo alle più tentatrici legislative lusinghe, non rinunciano alla loro nazionalità, danno « prova di nobili sentimenti e di merito insigne ».

Grande e meritato elogio, meritato maggiormente davanti all'assemblea vitalizia, perchè rivolto a povera gente, che emigra soltanto a scopo di lavoro, troppo spesso il più umile, il più ingrato.

Povera gente, che è tanto più benemerita della Patria, perchè ad essa affezionata, non per elevata educazione, per elevati studi, ma per un sentimento naturale, per quella *carità del natio loco*, sacro come la pietra del tempio e la tomba degli avi.

Ed è appunto per questi emigranti dei miei patrii monti ch'io prendo qui a scrivere: per quei miei compaesani, che, allorquando il novembre copre i monti di neve, sono costretti a cercare lavoro altrove, facendo ritorno al casolare loro allorchè con la Pasqua di Risurrezione risorge pure il verde ai pascoli alpestri.

Pochi emigrano all'interno, i più all'estero e specialmente nella vicina Francia.

Si è scritto: perchè non emigrano tutti all'interno? Perchè all'interno il lavoro è più difficile a trovarsi, aggravando

il problema della disoccupazione. E poi se l'emigrazione all'interno può presentare da una parte dei vantaggi, d'altra parte riesce dannosa per lo spopolamento della montagna. Perchè il nostro montanaro vive di una vita di penurie, di disagi, di sacrifici e quando si assuefa alla vita più comoda, più civile della città, non s'adatta più a ritornare alla vita di prima, onde abbandona i monti per sempre.

Questo fatto ha una ripercussione nell'esercito stesso, tanto che i distretti di reclutamento alpino vanno estendendosi ognora più verso la pianura. Eccellenti soldati pur quivi, ma non rotti a quella dura vita del montanaro per cui l'Italia trovò nella recente guerra soldati che dai patrii macigni traevano quell'indurimento ad ogni privazione che ci assicurò la resistenza e la vittoria.

Ma lo spopolamento della montagna va diventando sempre più impressionante: mentre bisogna infrenare, come si fa, l'emigrazione definitiva, bisogna intanto correggerla col favorire l'emigrazione temporanea.

Nel mio Alto Piemonte vi sono non solamente dei casolari, ma delle borgate disabitate, abbandonate, i cui abitanti senza conoscerli, hanno messo in atto i versi del grande poeta di cui festeggiamo il bimillenario: «Nos patriae fines et dulcia linquimus arva — Nos patriam fugimus...».

Vi sono vallate in cui si contano cento, duecento, oltre trecento case abbandonate.

La popolazione montana del 1882 rappresentava il 21 per cento di quella totale del Regno; nel 1911 tal percentuale discese al 19 per cento, mantenendosi la densità di popolazione per chilometro quadrato di suolo produttivo quasi uguale nelle Alpi come negli Appennini.

Nei circondari montani del Piemonte in 20 anni la popolazione è diminuita di 200 mila abitanti; ossia del 14 per cento. E questi dati non sono sospetti perchè forniti da un Seniore della Milizia Forestale.

Quali le cause? Le condizioni economiche della montagna, i cui redditi vanno sempre diminuendo.

Era uno dei cespiti maggiori quello del bestiame e questo non solo è vulnerato dalla cultura prativa che scarseggia, ma ancora dall'importazione, in specie oggidì da quella francese.

L'industria casearia, che deve battersi contro le grandi latterie francesi e del piano, se ha trovato un alleato nei Consorzi di produzione, per cui ad esempio nella valle Grana, il Castelmagno ben si avanza contro il Rochefort d'oltre alpe, viceversa è minacciata dall'emigrazione dei pastori gravati di eccessive sovratasse comunali; mentre pel burro e i caci minori i prezzi offerti sul mercato dalle grandi latterie obbligano il montanaro a cedere i suoi prodotti a prezzi scadenti.

E poco giova al riguardo l'industria alberghiera, da noi appena nascente e ancora ben lontana da quella straniera.

Durante la guerra fu di grosso reddito la selva; per cui merita ogni lode il Regime, che con tanta alacrità e zelo provvede al rimboschimento dei monti. Ma dove s'avanza la selva si arretra il pascolo; senza aggiungere che se il rimboschimento è di beneficio alla montagna lo è assai più pel piano a cui evita le piene, le inondazioni.

E per la selva desidero dire una parola in difesa dei nostri popoli alpini accusati di barbarie per la loro mania distruggitrice, novelli Attila, flagelli dei boschi.

No; per la nostra gente alpina la selva fu ed è sacra quanto in Lucano per i soldati di Cesare, che piamente negavansi ad abbattere le selve come cosa divina.

Non sono stati i nostri montanari i nuovi Attila forestali; perchè non bisogna dimenticare che durante la lunga cinquecentesca dominazione francese si voleva fare dell'Alto Piemonte un deserto onde impedire i soliti contrasti tra Francia e Spagna. E fu salvo da tanto scempio per la forte anima di Emanuele Filiberto, *vera Testa di ferro.*

Non bisogna dimenticare, che nel 1700 su le nostre montagne furono combattute quelle imboscate, quelle guerriglie che coronarono colla vittoria l'infelice giornata della Madonna dell'Olmo dell'esercito Regio e che dal 1793 al 1800 i nostri monti, le nostre valli, furono in mano delle schiere repubblicane francesi, che, alimentandosi dei prodotti della zona fecero «*de populo barbaro*» delle nostre selve. E ciò che non fecero i francesi *nemici* lo fecero i tedeschi *amici;* per cui i nostri padri dicevano che erano meglio i *francesi nemici,* che i *tedeschi amici.*

L'acqua a uso industriale sarebbe stata una grande risorsa per la montagna, ma pure per essa si ripete il virgiliano *sic vos non vobis;* perchè se l'acqua montana trasportata serve grandemente all'industria della pianura, nessun compenso ne ha la montagna.

Queste sono le condizioni economiche e sociali della montagna; e quali i rimedi? Uno dei migliori e maggiori per me è quello di ben dirigere e favorire l'emigrazione invernale temporanea.

Per esempio nella provincia di Cuneo (con unanime plauso al Ministro assenziente), furono istituiti dei passaporti di stagione per i comuni di estremo confine, che durano dal dicembre al giugno, dal novembre al maggio, concessi con la massima oculatezza e che hanno dato veramente ottimi risultati.

Per questo pregai il Ministro non solo di mantenere tale concessione, ma di estenderla alle intiere valli. Io mi compenetro del programma fascista, che la natalità deve essere una forza, un aumento di valore pel Paese, onde per lo Stato fascista non vi sono più emigrati, ma cittadini italiani soltanto da tutelare all'estero.

Da tutelare non solo nei loro diritti, ma ancora nella loro salute fisica perchè occupati all'estero nei lavori non solo più duri, ma ancora insalubri, ci ritornano sfibrati o tisici a morire tra noi.

Ciò deve cessare e cesserà con la vigile attenzione dello Stato; ma è, col favorire l'utile, proficua sana emigrazione temporanea appunto che si frena l'emigrazione illegale, clandestina: perchè non potendo il montanaro d'inverno vivere sulla montagna, per cercare il lavoro trova la via traversa emigrando all'estero. Poi, minacciato di severe pene se ritorna in Italia, non ritorna più ai monti.

Così la nostra montagna si spopola non per il *maltusianismo,* piaga che sempre più si estende nella Savoia, dove alla ricca pastorizia, al folto rimboschimento, al cospicuo sviluppo stradale e alla fiorente industria alberghiera mal corrisponde la ognor diminuita natalità, non per la ripugnanza alla vita alpestre che minaccia la stessa Svizzera giusta una recente discussione in quel Parlamento. La nostra montagna si spopola per le necessità della vita, perchè dove non è possibile trovar lavoro bisogna per forza cercarlo altrove.

No, la ripugnanza del paese non esiste fra i nostri emigrati che rifiutano il denaro di Giuda a rinnegare la Patria, mostrando, loro ignoranti ai colti, ai dotti, come all'estero non si debba essere altro che buoni italiani.

Anzi il nostro montanaro ama tanto più la terra quanto meno essa corrisponde nel reddito alle sue fatiche, ai suoi sudori. *Dura aspera terra,* ripeterò con Tacito, *nisi patria esse,* Dura aspra terra, se non fosse la patria.

Tutto ciò sa il Ministro, Egli, che in Val di Leppio, in Val Terragnolo e fra le roccie del Cornone (dove si guadagnò la medaglia al valore), ebbe l'onore di combattere con le truppe alpine. Egli che fu tra quei prodi alpini, che nel 1915 (*i vej*) hanno ababndonato i loro monti con le labbra ancor umide dei baci delle mogli, dei figli, e nel 1918 (*i giovu*), con le chiome ancora fragranti di adolescenza, umide delle lagrime delle loro madri.

TANCREDI GALIMBERTI
Senatore del Regno.

Fabbricati per centri colturali

I criteri fondamentali che debbono guidare chi progetta fabbricati di bonifica, sono, a mio avviso, i seguenti:

1. ECONOMIA. — Intesa però nel senso più saggio, e non esoso! Non economia superficiale ed apparente ma sostanziale e guidata da una visione completa delle necessità tecniche ed economiche.

Bando dunque, nel modo più assoluto, agli espedienti e ai ripieghi artificiosi che rappresentano la negazione di ogni buona regola d'arte muraria.

Il fabbricato rurale più ancora di quello civile, deve essere in grado di sfidare il fattore tempo al di là di una generazione sebbene si trovi in condizioni, sotto molti aspetti, meno privilegiate, se non addirittura più onerose, in confronto di quest'ultimo. Il fabbricato rurale, dunque, più ancora di quello civile, deve essere semplice, solido, razionale; di coscienziosa costruzione; e a questi inderogabili requisiti deve subordinarsi la progettazione.

2. NUMERO, CAPACITA' E QUALITA' DI AMBIENTI ADEGUATI ALLE EFFETTIVE ESIGENZE DEL FONDO DA DOTARE. — Per la retta applicazione di questo secondo criterio fondamentale (corollario del precedente e ad esso intimamente connesso), vanno considerati i diversi ambienti distinti nelle categorie seguenti, e ciò per un più ponderato studio dei requisiti richiesti per ognuno di essi:

a) Vani di abitazione — *b*) Ricoveri per bestiami — *c*) Magazzini per derrate e generi, fienili — *d*) Magazzini per attrezzi e concimi — *e*) Ricoveri per macchine — *f*) Vani accessori — *g*) Manufatti diversi.

a) *Vani di abitazione.* — In conformità delle disposizioni emanate dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste all'abitazione di ogni famiglia colonica deve destinarsi una cucina e da due a tre stanze da letto, a seconda che la famiglia sia composta di 4 o più persone adulte. A mio avviso dovrebbe aggiungersi anche: una piccola dispensa (da annettersi alla cucina) per la conservazione delle ordinarie provviste meno ingombranti, e un piccolo magazzino da contenere la porzione di generi e derrate necessaria all'approvvigionamento annuo.

L'altezza minima dei vani di abitazione deve essere di m. 3.30 per quelli a pian terreno e di m. 3.10 per quelli al piano superiore, tenendo presente che quelli a pian terreno debbono avere il pavimento rialzato almeno cm. 50 sul piano di campagna ed essere provvisti di sottostante vespaio a secco per la necessaria difesa dalla umidità. Le stanze da letto, da ubicarsi di preferenza nel piano superiore, debbono essere munite di soffitto. La loro capacità non può essere inferiore a 30 metri cubi.

E' indispensabile che tutti i vani di abitazione abbiano almeno una finestra con telaio a vetri ed imposte ben connesse, che prenda aria e luce dall'esterno. La superficie vetrata non dovrà essere inferiore ad 1/12 dell'area del pavimento rispettivo.

La pavimentazione migliore, per i vani di abitazione, è quella in cotto, con stuccatura di cemento nelle connessure. E' ovvio poi che per le abitazioni, debbono tenersi presenti le migliori esposizioni.

b) *Ricoveri per bestiami.* — Questa categoria comprende le stalle per bestiame vaccino, quelle pel bestiame equino ed ovino, nonchè i porcili ed i pollai.

Per le stalle da bestiame vaccino, sono da preferire, nella maggior parte dei casi, quelle fatte groppa a groppa con corsia centrale, per le quali sono consigliabili le seguenti dimensioni: larghezza della posta per ogni capo grosso ml. 1,30; lunghezza complessiva della medesima ml. 3,25, dei quali, in quanto a cm. 70 occupati dalla mangiatoia, in quanto a ml. 2,35 dalla posta propriamente detta, e in quanto ai residuli cm. 20 dalla zanella o cunetta.

La corsia, nel mezzo, deve essere larga ml. 2; le altezze interne del vano di stalla devono raggiungere i ml. 4,40 in corrispondenza dell'imposta del tetto, e di ml. 6 in corrispondenza del colmareccio. Adottando le dimensioni suddette, la larghezza complessiva del vano di stalla, verrebbe ad essere di ml. 8,50, tutto compreso. Per le grandi stalle capaci di contenere un numero considerevole di capi, è opportuno appartare l'allevime e creare il reparto farmacia per bestiame da isolare nella eventualità di malattie. In ogni caso poi, occorre munire la stalla dei vani per mangimi e per la sorveglianza notturna (spie), dando a questi vani una opportuna ubicazione, come meglio si vedrà appresso. Le mangiatoie è bene farle in cemento armato e del sistema in seguito descritto.

La pavimentazione delle stalle è bene sia rialzata di cm. 10 sul piano di campagna; a getto di cemento di sufficiente spessore (cm. 3) con sottostante vespaio a secco, e fra questo e il cemento interporre un masso battuto di calcestruzzo dello spessore di cm. 8.

La superficie vetrata della stalla deve raggiungere almeno un decimo dell'area del pavimento rispettivo.

Tutto quanto si è detto per le stalle da bastiame vaccino, dicasi anche per quelle da bestiame equino (scuderie) tenendo presente di aumentare di poco, per queste ultime, le dimensioni della posta, riducendo invece quelle dlla mangiatoia; e di eliminare, beninteso, il doppio ordine di poste, a meno che non si tratti di scuderie per grandi allevamenti.

Molti dei requisiti a cui debbono rispondere le stalle in genere sono anche richiesti per i porcili e per i pollai. Per gli uni e per gli altri, non occorre una luce eccessiva, anzi piuttosto ridotta, quindi le aperture di finestra possono essere congruamente ridotte.

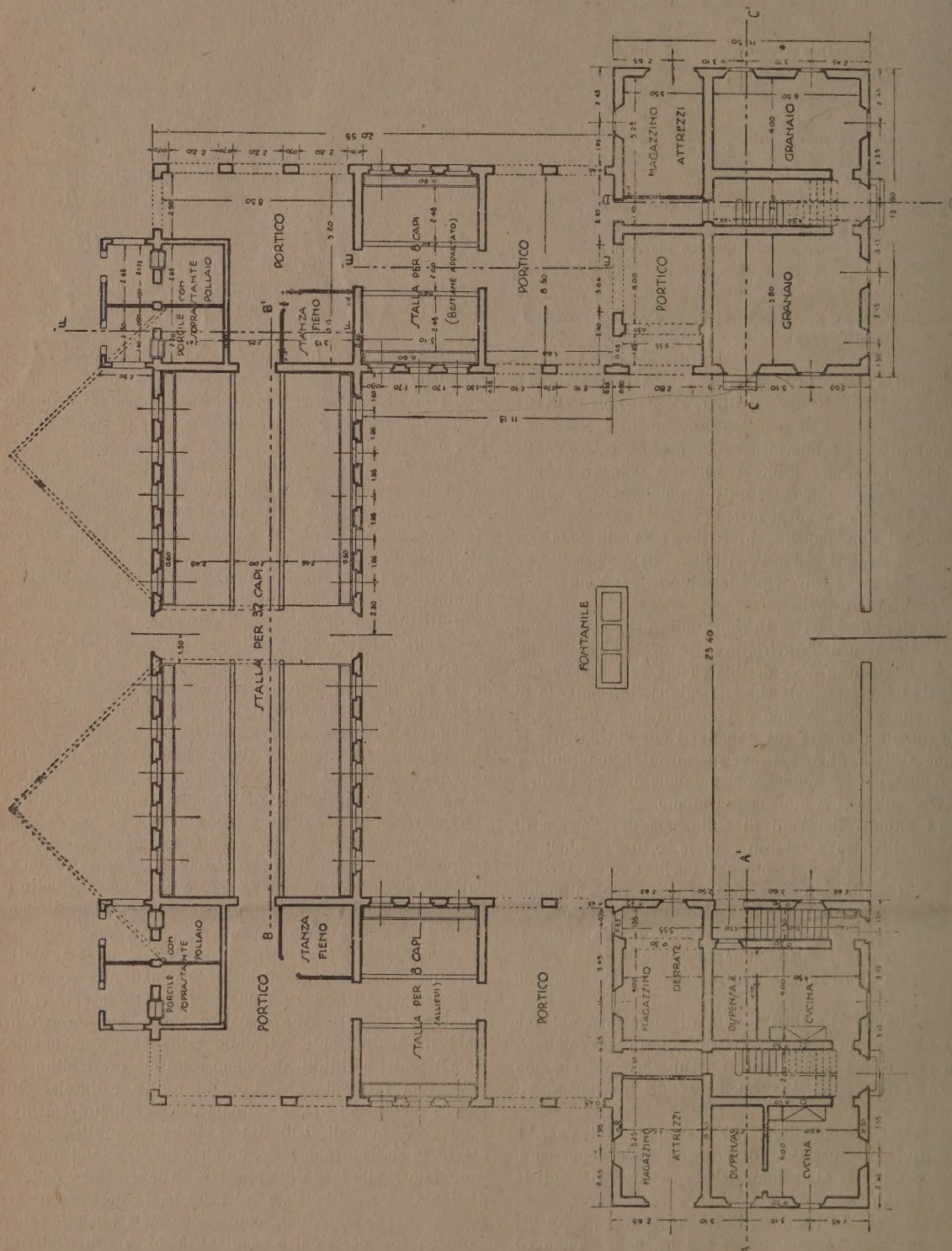
Pel bestiame suino, è da considerare che ogni famiglia colonica deve tenere almeno due maiali all'ingrasso, in cointeresesnza col proprietario del fondo; pertanto va progettato il relativo porcile, della superficie media di mq. 5-6, e cioè capace di contenere due capi adulti senza pregiudizio, in pari tempo, della possibilità di affrontare le esigenze di un razionale allevamento. Ogni porcile deve avere il suo cortiletto (box). Il pavimento dei pollai può opportunamente esser fatto con materiale di argilla greificata.

c) *Magazzini per derrate e generi. Fienili.* — I dati relativi alla capacità degli ambienti destinati alla conservazione delle derrate dei generi e delle scorte morte, in ogni caso, debbono essere tratti da un oculato calcolo delle normali produzioni presumibilmente ottenibili, attuando razionalmente, nei singoli centri costituiti, un piano colturale prestabilito.

Avverto intanto che, in ogni centro colturale, oltre al grande magazzino per la custodia dei cereali provenienti dalle produzioni annuali della intera unità, è praticamente utile creare, in ciascun fabbricato, un altro magazzino di più modeste proporzioni, allo scopo di appartare dalle sementi e dalla massa destinata ad esser lanciata sul mercato, la porzione da servire al normale approvvigionamento annuo delle famiglie coloniche.

Con considerazioni e scopi analoghi, e agli effetti di eliminare il più possibile la distrazione della mano d'opera fissa dal fondo, reputo anche doveroso di munire, molti fabbricati, di un vano sotterraneo da destinarsi, in un primo tempo, unicamente alla conservazione di quella provvista di vino indispensabile al consumo annuo delle famiglie coloniche. Si vedrà poi in seguito se sarà opportuno di ampliare e perfezionare

detto vano, fino a fargli raggiungere le proporzioni e le caratteristiche di un vero e proprio tinello atto, oltre che alla conservazione del vino, anche alla manipolazione delle uve.

I fienili devono essere sempre appartati per isolarli a conveniente distanza, (non meno di 20 m.) dalle case di abitazione e dai forni. Per le migliori condizioni statiche, va adottata quasi costantemente, per i fineli, la larghezza interna di ml. 8 e le altezze interne di ml. 5,25 e di ml. 7, misurate rispettivamente all'imposta e al colmareccio del tetto, variando soltanto la lunghezza in proporzione della capacità richiesta. Nella sua più usuale espressione, dunque, il fienile è costituito da una tettoia (di larghezza e di altezze interne costanti e di lunghezza interna variabile in proporzione della capacità) retta da pilastri della sezione di cm. 60×70 di tufo listato, con interpilastri laterali chiusi, fino all'altezza di ml. 3, da muratura di mattoni ad una testa, e interpilastri di testata chiusi con muratura listata fino al tetto e portanti superiormente ampie aperture centinate, munite di grigliaggi in laterizi; la sua pavimentazione è in conglomerato cementizio su masso battuto di gretoni.

Pianta di un pianterreno di un fabbricato agricolo completo

Per le cantine va adottata la pavimentazione a getto di

cemento con sottostante battuto di gretoni, mentre per i granai in genere, quella in cotto, data la sua proprietà assorbente dell'umidità. Per i granai poi, ubicati a pianterreno, deve aversi l'avvertenza di sopraelevare sensibilmente dal suolo la loro pavimentazione costruendovi al di sotto vespai siffatti da permettere la circolazione dell'aria.

d) *Magazzini per attrezzi e concimi.* — Per la custodia degli attrezzi meno ingombranti, e quindi più soggetti ai furti (badili, vanghe, zappe, tridenti, rastrelli, ecc.) bisogna creare dei veri e propri magazzini, i quali, al momento opportuno, possono anche servire a mettere al coperto i concimi, dato il carattere temporaneo di un tal genere di ricovero.

e) *Ricoveri per macchine.* — Il portico, nelle costruzioni rurali, costituisce un grande sussidio. Esso, mentre può utilizzarsi egregiamente come rimessa di macchine e di attrezzi più ingombranti, serve contemporaneamente a creare la dovuta zona di aria, a scopo igienico, fra le case di abitazione e le stalle.

f) *Vani accessori.* — Appartengono a questa categoria: le stanze a fieno; le piccole camerette (spie) per la sorveglianza notturna del bestiame; i cessi.

Secondo la razionale topografia delle grandi stalle, di stanze a fieno e di spie ne vanno create due per sorte, ubicandole là dove può dominarsi, contemporaneamente, tanto il corpo di stalla grande, quanto i due bracci laterali, rispettivamente per allevime e per bestiame malato (farmacia). Ambedue le specie di detti vani, dispongono di una superficie tale da poter rispondere sufficientemente al normale governo e alla necessaria sorveglianza dei capi stabulati.

Per opportunità di costruzione e secondo un criterio pratico, le spie, nella generalità dei casi, sono state ricavate al di sopra delle stalle a fieno, dividendole da queste mediante solaietto leggero di tavellonato su travetti di ferro del 10. L'accesso relativo è stato creato dalle stesse stanze a fieno, mediante piuoli di ferro ad U, posti nel muro, l'uno sopra all'altro; e apertura di botola nel solaietto.

Ove esista comoda e sufficiente disponibilità di acqua, è bene porre i cessi nell'interno dei fabbricati di abitazione, avendo l'avvertenza di isolarli il più possibile dalle stanze e di provvederli di luce e di aria direttamente dall'esterno. Le materie luride, provenienti dai cessi, scaricarle negli appositi poziz neri, mediante tubi facilmente ispezionabili, quindi totalmente esterni ai muri perimetrali delle case.

g) *Manufatti diversi.* — Appartengono ai manufatti diversi: le concimaie, i pozzi neri, gli abbeveratoi, i forni e i lavatoi.

L econcimaie più raccomandabili, sono quelle di tipo unico, con piattaforma (o platea) e pozzetto annesso, aventi una superficie di platea non inferiore ai mq. 4 e capacità di pozzetto non inferiore a mc. 0,80 per ogni capo grosso stabulato. E' poi da considerare l'opportunità di creare piccoli margini nell'applicazione dei dati anzidetti in proporzione del bestiame suino esistente, che pure dà la sua parte di letame e di deiezioni liquide.

La platea deve essere fatta in battuto di cemento, con pendenza verso il pozzetto annesso, (entro il quale dovranno incanalarsi gli scoli delle stalle), recinta da muretto di mattoni a due teste di limitata altezza, con cordonata finale di mattoni posti in coltello, e protetta, nel perimetro, da zona selciata larga un metro. Per rendere agevole lo scarico, lo spandimento ed il carico del letame, è consigliabile di disporre (per quanto possibile) la concimaia in maniera da incassarne convenientemente nel terreno la testata verso la stalla, ponendo invece al livello del piano di campagna l'altra testata.

I pozzi neri devono essere praticati in immediata corrispondenza delle tubature di scarico, però nel sottosuolo non coperto del fabbricato, mediante muratura ordinaria ointonacata a cemento internamente, e difesa esternamente da uno strato di cm. 0 di argilla, da interporsi tra il paramento esterno della muratura e il terreno. Per la indispensabile ventilazione interna, è necessario munire il pozzo nero di tubo indipendente da quello di caduta, prolungandolo fin sopra il tetto. La chiusura deve essere fatta con coperchio ermetico.

Il forno, nella generalità dei casi si ritiene opportuno di abbinarlo col lavatoio. Esso deve essere in muratura di pietra tufo con ricorsi di mattoni; provvisto di portico e coprire l'area di mq. 21,45. Aderente, e protetto da una tettoia retta da pilastri in zoccoli, è il lavatoio-bucataio, in pietra tufo ed in mattoni, comprendente: il focolare con caldaia, due bucatai, due vasche per lavatoi, e due altre per schiaritoi. Il bordo delle vasche è provvisto di lastre saponarie. Il portico del forno e la zona circostante al lavatoio, sono pavimentati in selci. Per lo smaltimento dell'acqua di rifiuto, si consiglia una chiavica in tubi di cemento retinato, o in mattoni, fino al prossimo collettore.

ALFREDO FRATTINI.

Erba medica
e nuova agricoltura

Il problema odierno delle grandi produzioni, è indiscutibilmente legato alla maggiore fertilità dei terreni, i quali però offrono ancora in troppi casi, contrasti evidenti, quando si stabilisca il confronto tra le fresche e feraci terre dell'alta Italia ed i terreni aridi del meridionale, nonchè di quelli di molte colline che formano in prevalenza le fiancate di tutto il nostro appennino.

Naturalmente l'agricoltura odierna, colle sue svariate culture ad attitudini ed esigenze diverse, colle sue maggiori produzioni, richiede di conseguenza oltre che maggiori lavorazioni profonde e maggiori concimazioni minerali, anche forti aumenti di materia organica. Questa, si rende assolutamente indispensabile per reintegrare la povertà di moltissimi terreni specie ove si sono susseguite culture esigenti, ed ove s'intende rendere più attivo e più redditizio il fenomeno inerente alla nutrizione razionale delle piante, ed al loro accrescimento e quando si ricordi pure il sempre più spiccato orientamento verso una maggiore industrializzazione dell'arte dei campi.

Stabilito tale concetto generico, è facile intuire quali difficoltà debbono essere state superate dal periodo in cui l'uomo altro non conosceva che la semplice alternativa del pascolo e del grano nato sul terreno rotto del pascolo.

Le successive trasformazioni dei terreni limitati alle superfici del podere per la famiglia, colle conseguenti bonificazioni e introduzione di culture svariate, dettero luogo ai così detti avvicendamenti o ratazioni più o meno razionali, o più o meno smungenti che ebbero varia adattabilità anche nelle singole provincie della penisola.

Ma l'ascesa vera e tangibile dell'agricoltura italiana non si verificò se non quando le foraggere leguminose entrarono nell'uso comune dell'azienda, sia per rendere possibile lo sviluppo delal nostra zootecnia, quanto il miglioramento dei terreni dal punto di vista della loro costituzione fisica e della loro fertilità.

Questo diciamo, anche se si ricorda che alla distanza di qualche diecina di anni fa, vigeva ancora il concetto accettato pure da molti apronomi del tempo, *che il bestiame bovino rappresentava un male necessario,* senza valutare che il trinomio *carne, foraggi, pane,* era intimamente legato anche ad una più abbondante quantità di letame e di lavoro, con aumento notevole nel consumo dei concimi minerali.

Ma gli avvicendamenti o rotazioni che più hanno contribuito a dare incremento a tutti i fattori accennati, sono stati indiscutibilmente quelli nei quali il prato di leguminose, si ripeteva per più anni di seguito sulla stessa superficie, come av-

viene ad esempio nei quinquennali, nei sessennali, nei settennali, negli ottennali ecc.

Ormai il classico avvicendamento quadriennale con un quarto di prato a bolognino, va scomparendo in molte località, perchè detta leguminosa oltre a non aver grandi meriti qualitativi, presenta troppe fallanze in molti terreni, specie in quelli dei climi ove le piogge sono poco frequenti, e perchè come abbiamo già detto, ormai in moltissime aziende a posto, necessitano anche forti quantità di foraggere che non è possibile raggiungere col quadriennale.

Oltre al trifoglio pratense o bolognino l'agricoltura italiana conosce pure la *lupinella,* che si presta bene nei terreni galestrinosi delle colline anche elevate, ove in genere si usano avvicendamenti quinquennali, con due anni a prato di lupinella; la *sulla* pure viene adoperata in terreni argillo-calcari, ed in molti terreni compatti cretacei ed anche siccitosi, come sono quelli del meridionale in genere; il *ginestrino* per i terreni di montagna a clima freddo.

Ma la regina di tutte queste piante miglioratrici è certamente l'*erba medica* che necessita diffondere il più possibile su larga scala, per le sue attitudini spiccatissime a dare foraggio ottimo ed abbondante; per resistere vittoriosamente anche in terreni per natura aridi; per dar modo di stabilire avvicendamenti lunghi nei quali essa rimane a prato per più anni di seguito; perchè infine con questi sistemi, è facile lasciare forti calorie nei terreni e modificarli fisicamente e chimicamente a beneficio principale del grano che vi succede.

Per meglio chiarire le verità accennate, facciamo seguire qualche esempio di avvicendamento, ove l'erba medica rimane più anni di seguito sul terreno.

Tipo di avvicendamento settennale: — 1° anno: rinnovo, 2° grano, 3° medica, 4° medica, 5° medica, 6° grano, 7° rinnovo.

Tipo di avvicendamento ottennale: — 1° anno: rinnovo, 2° grano, 3° medica, 4° medica, 5° medica, 6° grano, 7° rinnovo, 8° grano.

Tipo di avvicendamento novennale: — 1° anno: rinnovo, 2° grano, 3° medica, 4° medica, 5° medica, 6° rinovo, 7° grano, 8° rinnovo, 9° grano.

Nel primo caso, si ha il 42,86 % di superficie a grano, il 14,28 % a rinnovo e il 42,86 % a medica.

Nel secondo caso, si ha il 37,50 % di superficie a grano, il 25 % a rinnovo, e il 37,50 a medica.

Nel terzo caso, si ha il 33,33 % di superficie a grano, il 33,33 % a rinnovo e il 33,33 % a medica.

Ma questi avvicendamenti vogliono anche speciali condizioni di ambiente per poter dare ottimi risultati, sia per la natura di terreni che per le condizioni demografiche delle località ove vengono impiantati.

Anzi, nei climi aridi del mezzogiorno e delle isole come in molti terreni siccitosi delle colline del nostro appennino, l'erba medica è insostituibile e gli avvicendamenti dovranno avere per principale base questa foraggera insuperabile.

Col sistema degli avvicendamenti a base di erba medica, saranno più possibili le concimazioni minerali indirette fatte prevalentemente con materie fosfatiche.

Nei terreni siccitosi in genere o poveri di materia organica, tale indirizzo è di assoluta necessità, quando si pensi che le somministrazioni fosfatiche rimangono spessissimo inerti o poco visibili anche all'occhio del pratico, ove si somministrano direttamente al frumento.

In questi casi, le concimazioni elevate di fosfati applicate al prato di erba medica rappresentano sempre il vero tocca sana del problema delle più elevate produzioni, quando si consideri che la leguminasa, diciamo così, compie una prima digestione delle sostanze fosfatiche per meglio farle utilizzare alla cultura che vi succede immediatamente, rappresentata dal grano.

GIOVANNI PASQUINACCI.

I sottoprodotti dell'Oleificio

Annoveriamo tra i sottoprodotti dell'oleificio i **principali:** OLIO D'INFERNO; SANSA.

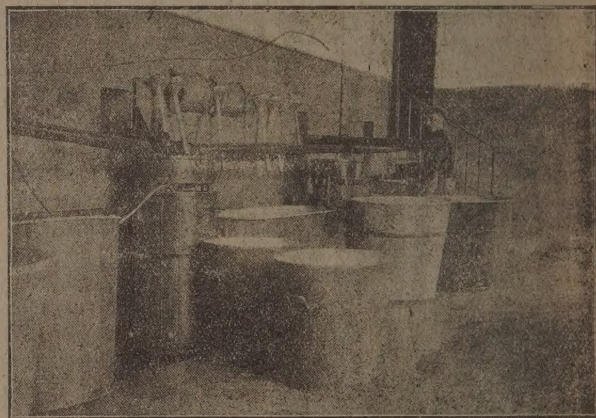
Di « *inferno* » vien così chiamato dalla tecnica dell'oleificio l'olio residuo che si ottiene dai truogoli, vasche, fosse o sottini in cui affluiscono tutte le acque dell'oleificio: di vegetazione, di lavaggio ecc. Si ricupera cioè quella parte dell'olio che altrimenti andrebbe perduta negli scarichi dell'oleificio.

Si calcola che la resa in olio d'inferno sia:

del 2 % delle olive lavorate se si usa la separazione dell'olio dalle acque col sistema della tagliatura a mano;

dell'1 % circa delle olive lavorate se si fa uso dei separatori (tipo Bracci ad esempio) per la separazione automatica dell'olio dai mosti;

del 0,20 % al massimo se si usano le centrifughe.

In questo terzo caso, a raggiungere il 0,20 % dell'olio d'inferno, concorrono per la maggior parte le acque di lavaggio (dei pavimenti, recipienti, ordegni ecc.) più che l'olio ancora contenuto nelle acque sgrassate uscenti dalle centrifughe ben

La separazione dei mosti con gli apparecchi automatici che vanno sostituiti colle centrifughe.

regolate. L'olio d'inferno, durante il riposo delle acque grasse affluite nelle apposite fosse di raccolta, affiora in parte sulle acque stesse ed allora viene raccolto con opportuni ordegni e posto a chiarificare. Poi, a fine campagna, si usa raccogliere lo strato di morchia che si è formato sul pelo dell'acqua e che contiene la maggior parte dell'olio d'inferno: essa si impasta con sansa che si torchia per scacciare, privo di morchia trattenuta dalla sansa, l'olio abbastanza limpido. Con successivo riposo o filtrazione tale olio è commerciabile per usi industriali o per raffinarlo.

Si comprende a priori come l'olio così ricuperato, abbia di solito una elevata acidità e un odore sgradevole particolare che lo deprezzano assai. Se fin ora il sistema sopra accennato di recuperare questo olio rappresentava il migliore e più pratico espediente, l'impiego delle centrifughe negli oleifici ha completamente e molto opportunamente razionalizzato anche l'utilizzazione dell'olio d'inferno, che... non è più d'inferno.

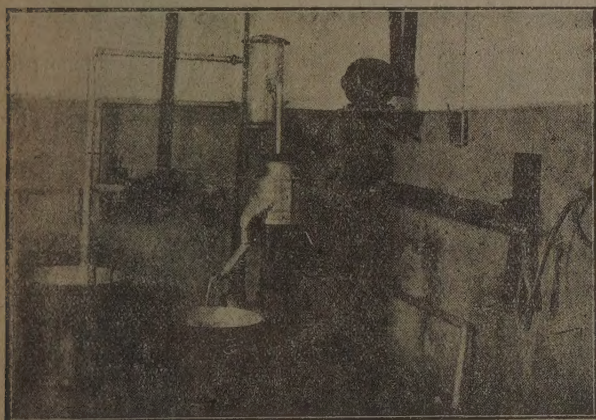
Con l'impiego delle centrifughe abbiamo notevolmente abbassata la percentuale di olio che se ne va via con le acque; questo 0,20 % di olio che ancora è contenuto nelle acque dell'oleificio, abbiamo ora il mezzo sicuro, rapido e razionale di toglierlo dalle acque per avere non più l'olio destinato all'industria, ma olio sicuramente commestibile ed in ogni caso di valore pari all'olio direttamente ottenuto dalle olive: buono se le olive erano buone, scadente se le olive erano guaste.

La razionalizzazione dell'inferno consiste precisamente nel raccogliere tutte le acque dell'inferno in vaschette indipendenti (possibilmente rivestite di pianelle smaltate), collegate mediante canale adduttore munito di sportelli a saracinesca capaci di scaricare il liquido nell'una o nell'altra vaschetta a secon-

da che si tenga alzata una o l'altra delle saracinesche di comunicazione con le vaschette.

La capacità delle vaschette viene regolata in base alla capacità lavorativa dell'oleificio, per modo che ognuna sia capace di contenere le acque dell'inferno di 2 giornate lavorative.

Le acque raccolte ad esempio nella prima vaschetta, vengono centrifugate alla fine del secondo giorno ed intanto aperta la saracinesca della seconda vaschetta (chiusa quella della prima) di comunicazione col canale adduttore delle acque, esse si versano, per i due successivi giorni, nella seconda vasca. Al terzo giorno le acque raccoltesi si centrifugano nuovamente, ripetendo così l'operazione precedente.

Le acque centrifugate naturalmente si scaricano direttamente in un canale di scarico definitivo, ove avrà sfogo anche lo scarico delle acque di lavaggio delle due vaschette. Così operando si ricupera interamente e razionalmente la totalità dell'olio trascinato dalle acque dell'inferno, senza deprezzamento alcuno.

Centrifuga in funzione per la separazione dell' olio mosto e di quello contenuto nelle acque di rifiuto dell'oleificio.

* * *

La *sansa* è il residuo dell'industria dell'oleificio su cui maggiore affidamento fa l'economia dell'industria medesima. Essa rappresenta, in generale, un margine di utile non trascurabile. Qualche volta invece la sansa è fortemente deprezzata e non costituisce allora che uno scarso utile industriale, avvenendo questo quando, per infinite circostanze, essa non può venire commercialmente utilizzata: il suo valore essendo, come è naturale, in relazione alla sua utilizzazione.

E' ora però di non rinunciare ad ogni costo all'impiego razionale delle sanse, anche perchè è la stessa economia nazionale che lo esige.

La razionale utilizzazione delle sanse rappresenta pertanto, oltre che un utile industriale diretto non disprezzabile, anche un mezzo indiretto per incrementare l'industria zootecnica legata all'economia agricola del Paese.

Lasciamo da parte l'utilizzazione delle sanse per estrazione dell'olio residuo con solvente. E' questo un problema più complesso che non si potrà raggiungere tanto facilmente se non con l'adozione di grandi impianti industriali moderni che per ora non ci interessano e che presuppongono — secondo noi — la gestione di stabilimenti industriali da parte degli oleifici riuniti in consorzio. Ci fermiamo invece a considerare un mezzo di utilizzazione delle sanse semplice, pratico, poco costoso, alla portata di ogni modesto oleificio.

Naturalmente ci riferiamo alla sansa vergine di frantoi che eseguiscono razionalmente la lavorazione delle olive, cioè sanse che contengono il 4-5 o il 6 % al massimo di grasso. Le sanse più ricche di grasso sono prodotte in oleifici che lavorano male e allora essi debbono preoccuparsi di modificare i sistemi di lavorazione, prima di pensare ad utilizzare bene il sottoprodotto!

Economicamente parlando, l'utilizzazione migliore della sansa è destinandola per mangime.

Non può discutersi il suo valore nutritivo e la sua efficacia alimentare sul bestiame. Continue esperienze sono state concluse con ottimi risultati ed ognuno che possieda animali d'ogni specie può diventare sperimentatore e convinto al tempo stesso! E' sempre in discussione se convenga conservare la sansa in silos o se pure convenga essiccarla. Noi siamo fautori di questo secondo metodo, anche perchè ne siamo stati forse i primi a consigliarlo.

E' un fatto ormai certo che la sansa nell'alimentazione del bestiame non si è introdotta, pure essendone stata fatta larga propaganda per la sua introduzione, per la difficoltà della sua commerciabilità. Infatti la conservazione in silos presuppone l'utilizzazione del mangime in posto. Quando esso viene tolto dalle vasche, deve essere consumato subito, altrimenti facilmente si guasta. Non può essere ad esempio insaccato per metterlo in commercio e ciò riteniamo sia la causa prima dello scarso uso che si fa dell'ottimo mangime.

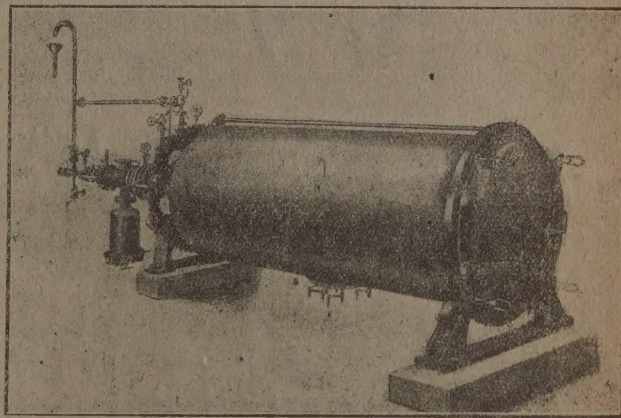
E' interessante invece avere un mangime che sopporti, senza alterarsi, l'insaccamento, per essere facilmente commerciabile e trasportabile da una località ad un'altra. Così è per noi interessante potere usare del mangime nelle regioni prive o quasi di olivi e invece ricche di bestiame (Piemonte, Lombardia, Emilia, Veneto) ricorrendo alle regioni olivicole che sono anche povere di bestiame.

L'essiccamento della sansa — che è pratica, del resto, alla portata di ogni oleificio, — ha eliminato completamente ogni difficoltà ed ha permesso di poter contare, in ogni momento, su un mangime d'alto valore alimentare, economico, che potrebbe prodursi in notevoli quantità in Italia.

Occorre che ogni oleificio razionalmente attrezzato organizzi a dovere anche la lavorazione delle sanse, istallando un essiccatoio industriale (1) a prodotti di combustione e una disossatrice.

La sansa, per essere convenientemente usata per mangime, deve essere anzitutto sana, non fermentata e tanto meno muffita.

La sansa snocciolata con un disossatore, viene poscia regolarmente insaccata e conservata in ambiente senza pericolo ch'essa si alteri affatto e può essere messa sul mercato come uno dei tanti mangimi concentrati.

L'impiego della sansa è molto semplice e gli animali si abituano subito al nuovo regime, se somministrato con raziocinio, cominciando da piccole dosi per giungere gradatamente alla dose normale del 60 % del mangime concentrato somministrato all'animale con la razione normale.

Essicatoio rotativo per sanse disossate.

Porf. CARLO CAROCCI-BUZI
Dirett. Istituto Olivicoltura e Oleificio di Imperia.

---

(1) Ricorderemo fra i migliori gli Essicatoi a piani rovesciabili e quelli rotativi a tamburo fabbricati dalla Soc. An. Lombarda Essicatoi Automatici di Milano.

IN BIBLIOTECA

Edizione agraria della "Libreria del Littorio,,

Dalla *Libreria del Littorio* — che è ormai una delle più fiorenti istituzioni culturali del Regime — abbiamo ricevuto tre volumi di agraria, magnifici per veste tipografica, utili ed interessanti per il contenuto e abbastanza convenienti per il prezzo.

Essi hanno tutti e tre per titolo: *Manuale per il Giovane Contadino*, ma sono dovuti ad autori diversi e diverse sono le trattazioni. Il primo è dovuto alla penna del dott. Mario Avondo e fornisce ampi e limpidi insegnamenti agrari per le *Zone collinari piemontesi e Lombarde*. Del secondo è autore il dottor Marchettano, Direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Udine e dà ai giovani contadini ogni migliore e più pratico insegnamento per la *Parte Montana delle Tre Venezie*. Il terzo, di minor mole, ma non meno interessante ed utile pei giovani contadini è stato scritto dal prof. Licinio Sabbatini, Direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Ancona, e si occupa particolarmente delle verdi regioni umbre e marchigiane.

Noi riteniamo che questi tre bei volumi dovrebbero far parte di ogni biblioteca sociale o individuale così dei contadini come degli agricoltori già più colti. Epperciò noi li raccomandiamo a tutti i nostri lettori. Il volume dell'Avondo costa L. 12, quello del Marchettano L. 15 e quello del Sabbatini L. 7. Richiederli con cartolina vaglia alla *Libreria del Littorio* - Corso Umberto 330 - Roma.

L'ARTISTA MODERNO, per il venticinquennio 1901-1926. - Numero unico, Supplemento al fascicolo 10 maggio 1930 - Torino - L. 25.

Ottimo il fascicolo per il venticinquennio dalla sua fondazione della rivista d'arte «L'Artista Moderno». Ottimo il simpatico e doveroso ricordo della famiglia dei collaboratori al chiarissimo direttore Prof. Rocco Carlucci.

Bene han fatto a riportarci nei 25 anni de «L'Artista Moderno», anni di coscienza, di lavoro silenzioso ma tenace per l'affermazione dell'arte senza tendenze false o apocrifi concetti personali.

Rivista, che conosciuta da tutti gli artisti, non ancora impastati di più o meno dinamismo novecentista, dovrebbe essere conosciuta anche da coloro che sentono l'arte come bisogno, come espressione unica della più pura gioia della vita.

E questa gioia la si ha in questo fascicolo supplemento, perchè gli scritti sulla tanto bistrattata critica, sul Morelli, su Assisi, gemma di fede, d'arte, sulla scenografia, sul folklore e tanti altri, entrano nello spirito nostro come grande riposo alla tavagliata vita quotidiana.

Ottima ancora la rassegna fotografica perchè ci riporta al al Seblo, cosa che oggi piurtroppo stentiamo a ritrovare — e utile molto il dizionario misto degli artisti collaboratori.

E' un fascicolo che merita di essere visto, letto e meditato, e sopratutto acquistato.

Questo *numero unico* del primo giubileo artistico de «L'Artista Moderno» e del suo valorosissimo direttore, Prof. Rocco Carlucci si può ricevere franco spedendo L. 25 all'Amministrazione in Torino, Via Garibaldi, 59.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale nella R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

La Peronospora della Vite

Mai condizioni più favorevoli di quelle che si stanno presentando colle continue pioggerelle, nebbie e col costante clima caldo-umido agevolarono, come nella corrente primavera, lo sviluppo di questa temuta malattia che fa strage nei nostri vigneti e che mette a dura prova la buona volontà e la tenacia dei nostri viticoltori che non chiudono occhio e che armati dell'ormai inseparabile pompa irroratrice, cercano in tutti i modi di contrastare all'implacabile crittogama la sua marcia devastatrice.

Le foglie ben protette dalle continue irrorazioni (e fin qui ne sono già state eseguite parecchie) resistono discretamente: non così i grappoli che ricevono meno bene il liquido antiperonosporico e sono, in questi periodi di fioritura maggiormente esposti.

Ho constatato in quest'anno sui grappoli una forma che raramente si presenta anche nelle annate più favorevoli alla malattia: la *forma palese* sulla rachide del grappolo che causa l'avvizzimento dello stesso per allessatura.

Su la rachide e sulle sue diramazioni è spesso visibile ora una muffetta bianca corta, ma fitta, come quella che abitualmente si vede su la pagina inferiore delle foglie: detta muffa è prodotta dai rami conidiofori della *Plasmopara viticola*.

Abitualmente sui grappoli, od in ispecie su la rachide, la malattia si presenta in forma larvata, cioè senza accompagnamento di muffa, ma con solo avvizzimento per allessatura del peduncolo, dell'asse o dei peduncoletti fiorali, in quest'anno, tanta è l'umidità nell'atmosfera, da determinare lo sviluppo della forma palese, proprio come se i grappoli fossero stati collocati in camera umida!

Ed infatti le nostre viti si trovano ora proprio come in un ambiente di camera umida: il calore di stagione e le continue pioggerelle od i frequenti acquazzoni temporaleschi determinano una saturazione di umidità favorevolissima allo sviluppo della Peronospora.

Come combattere queste gravissime manifestazioni? Irrorazioni sopra irrorazioni senza tregua, dopo ogni acquazzone, appena le foglie siano asciutte: uso di poltiglia bordolese all'1 1/2 p. % di solfato di rame e a base di polvere Caffaro al 2 %.

Per agire più prontamente aggiungere nella poltiglia bordolese gr. 150-200 di cloruro ammonico ogni 100 litri di poltiglia preparato.

Intensificare l'adesività della poltiglia con aggiunta di cafeina nelle dosi di 50 grammi per ettolitro.

Come trattamenti complementari, tra una irrorazione e l'altra, usare polveri cupriche (rosso-ramato, polvere vittoria ecc. ecc.) e con esse polverizzare diligentemente e abbondantemente i grappoli.

Solo così potremo proteggere i nostri vigneti dall'infierire del terribile fungillo che in non pochi luoghi ha già, purtroppo, lasciato traccie palesi ed indelebili del suo passaggio.

T. FERRARIS.

Cure delle piante nel luglio

NEL CAMPO. — Le spighe maturate ai primi calori estivi cadono sotto la falce dei mietitori e i manipoli raccolti in covoni attendono l'arrivo della trebbiatrice. Nei campi riarsi rimangono ad ingiallire le stoppie, resto non inutile, giacchè, a suo tempo, dovrà divenire ottimo elemento di concime per la terra, che dopo aver prodotto ha bisogno di riposo non solo, ma di nuovo nutrimento. Per accelerare la lenta decomposizione naturale di questi resti organici, ma soprattutto per eliminare i germi dei molti parassiti che in essi permangono, pronti ad attaccare le nuove culture, si ripasserà nei campi mietuti a rastrellare le stoppie, a raccoglierle in mucchi per incenerirle subito.

Pensi l'agricoltore che avrà così eliminato, oltre a miriadi di spore fungine (*Ophiobolus, Leptosphaeria, Fusarium*), molti bozzoli del *Cefo del grano* (*Cephus pygmaeus*), imenottero che mina il culmo, molti pupari del *Clorope del grano* (*Chlorops taeniopa*), moschetta, che sfarfallerebbe al principio d'autunno per deporre poi le uova sulle piantine da poco nate.

Nei campi ove si sono risentiti i danni apportati dalla *Mosca tedesca* (*Mayetiola destructor*) non si potrà assolutamente trascurare di raccogliere e bruciare in sito i culmi contenenti i pupari dell'insetto. E' opportuno pure anticipare la mietitura, e cercare che nel campo non restino dei granelli, i quali germogliando alle prime pioggie autunnali, offrirebbero possibilità di vita alle mosche allora schiuse, destinate, in caso contrario, a soccombere essendo parassite pecifiche del frumento.

Si continui nella già consigliata raccolta e distruzione di larve ipogee, ancora superficiali, richiamandole su fette di patata, radici di lattuga o di carota, deposte nel terreno o interrate per cinque centimetri.

NEL FRUTTETO E NELLA VIGNA. — Le cure del viticultore dovranno esser dirette a preservare sopratutto i grappoli dagli attacchi della crittogama e dalla peronospora, tanto larvata, quanto palese.

L'alternare alle irrorazioni con soluzioni cupriche i trattamenti ai grappoli con solfo ramato (mescolato per esempio a polvere Caffaro al 5 %) è il metodo più acconcio per preservare la vite dalle due suddette più comuni infezioni. Gli attacchi più disastrosi di peronospora larvata (allessatura del grappolo) sogliono verificarsi nei vigneti ove si eseguiscono appunto le sole irrorazioni.

Nella seconda quindicina del mese si completeranno le pratiche difensive dei grappoli con trattamenti preventivi contro le tignole (*Conchylis Polvebrosis*) di seconda generazione, che depongono ancora uova su gli acini fra il 15 ed il 20 del mese. Data la maturazione precoce di certe uve (luglienga) si preferisca l'uso dell'estratto di tabacco al 2 % con aggiunta d'un po' di sapone, a quello dei composti arsenicali così velenosi.

Analogamente vanno ripetuti i trattamenti sulle Pomacee contro la Tignola dei frutti (*Carpocapsa*) come si è detto per la prima generazione di questo microlepidattero.

Sui peschi, sugli albicocchi, sui meli soggetti a *mal bianco* e ad *albugini* occorre ripetere ancora le solforazioni od eseguire irrorazioni con polisolfuri di calcio al 2 %. Si continui a curare nei peri le galle fogliari giallognole-rossiccie, indotte dal *Phytoptus*, mediante sospensioni di solfo e sapone al 3 %. E' utile proseguire nei trattamenti finchè le galle non sono diventate nere.

Se si scorgessero sui rami dei peri le tele formate dalla *Lida* (*Pamphilus flaviventris*) nel cui intraccio sono ancora riparate le larve si raccolgono con scopette e si distruggono. L'operazione fatta troppo tardi riesce quasi inutile, poichè le larve abbandonano poco per volta i grovigli per scendere nel terreno.

Verso la metà di luglio nascono le larve di seconda generazione della Tentredine del ribes (*Nematus ribesii*) di consueto assai più numerosa della prima e quindi più dannosa, non solo al raccolto (come conseguenza della quasi totale distruzione di foglie) ma anche alla vitalità della pianta. Si ricorra a pronte irrorozioni con estratto di Tabacco al 2 %.

Contro il *Tetranico telario*, causa principale dell'improvviso o almeno assai rapido essiccamento del fogliame che si verifica in questo mese, oltre ad effettuare, ov'è possibile, abbondanti lavaggi alla chioma delle piante con acqua, si polverizzi la pagina inferiore delle foglie con solfo e calce finissimi, mescolati in parte uguali oppure si ricorra ad irrorazioni con soluzioni insetticide a base di catrame all'1 %.

Vanno inoltre continuati i trattamenti già suggeriti contro i gorgoglioni e contro la Tingide.

NELL'ULIVETO — E' necessario fare un altro trattamento dachicida (irrorazioni parziali con liquidi zuccherini avvelenati con arsenico potassico o distribuzione di terraglie contenenti questi liquidi nei centri infestati dalla mosca) contro le femmine a schiusa ritardata della generazione madre.

NELL'AGRUMETO. — Nella riviera e sopratutto nell'Italia meridionale può riuscire assai dannosa ai frutti degli agrumi la mosca *Caratilis capilata* le cui larve si nutrono dell'interno del frutto, favorendone anche l'ammuffimento, per cui il frutto finisce spesso col cadere favorendo il passaggio delle larve nel terreno ove incrisalidano. E' ovvio che la distruzione dei frutti colpiti, prima che fuorescano le larvette, elimina un buon numero di questo parassita.

Schiudono le uova della Bianca-rossa (*Chrysomphalus dictyospermi*) per cui occorre eseguire almeno due trattamenti insetticidi contro le larve di questo dannosissimo coccide con polisolfuro di calcio colloidale (polisolfuro al 5 %, farina di grano 2 %, acqua 93 %).

NELL'ORTO E NEL GIARDINO. — In molte piante ortensi e di giardino, come piselli, girasole, topinambour, erba di S. Pietro (*Balsamita hortensis*), crisantemi, semprevivi, ecc. ecc., si vedranno le foglie con striscioline chiare serpeggianti, che indicano i cunicoli di erosione nel parenchima fogliare fatti dalla larva di una mosca: la *Phytomyza* geniculata. Essa rimane ad incrisalidare fra le due epidermidi lasciate intatte per poi fuoruscire adulta e rimoltiplicarsi. E' opportuno togliere alle piante queste foglie e bruciarle.

Danni più vistosi arreca ai sedani la larva di un'altra mosca: la *Acidia heraclei*. Poichè le Centauree spontanee vicine agli orti ospitano per le prime quest'insetto, è bene curarne l'estirpazione e togliere poi dai sedani i lobi fogliari bianchi contenenti ancora le larve per distruggerle.

Anche i baccelli di piselli e di fave rovinati dal Tonchio (*Laria pisorum, L. rufimana*) devono essere asportati affinchè nel campo non rimangano insetti a danno delle nuove coltivazioni.

Contro la pulce di terra (*Haltica oleracea*) si eseguiscano irrorazioni con estratto di tabacco e sapone all'1 % di ciascuna sostanza, specialmente sulle crocifere, che ne riportano quasi tutte le foglie bucherellate. Sono utili le polverizzazioni con gesso finissimo e s'innaffi con frequenza, poichè nei terreni mantenuti umidi questo insetto è meno frequente.

E' necessario continuare le solforazioni sulle rose contro il mal bianco, alternate a qualche irrorazione cuprica contro la ruggine (*Phragmidium*) e contro le macchie fogliari (*Marssonia*), curando intanto l'incenerimento degli organi più colpiti dalle pustole di ruggine.

GRIGIUME DELLE FOGLIE. — Spesso viene attribuito all'eccessivo calore, alla siccità o ad altre accidentalità meteoriche l'essiccarsi assai rapido delle foglie nelle piante, sia legnose, sia erbacee, di svariatissima natura; per cui ci si rassegna al danno senza pensar di prendere alcun provvedimento difensivo.

Ma nel maggior numero di questi casi, se si osservasse

con una lente la pagina inferiore delle foglie inaridite, la si vedrebbe gremita di piccolissimi ragnetti rossi o giallastri (*Tetranychus telarius*) e delle loro uova sotto una trama di esilissimi filamenti serici.

Anche la vite va soggetta spesso al ragno rosso e manifesta prima dell'essiccamento, come avviene in autunno un arrossamento del lembo fogliare, per cui il deperimento è anche indicato col nome di *rossore della vite*.

Non è molto facile determinare la scomparsa di questo parassita, ma se ne ostacola bene lo sviluppo con lavature a grand'acqua del fogliame eseguite sin dall'inizio del mese, facendo quindi seguire una polverizzazione con miscela in parti uguali di solfo (anche grezza) e calce viva finissimi, oppure delle irrorazioni con soluzioni insetticide (estratto di tabacco o di legno quassio) a base di catrame al 2 %. I trattamenti vanno ripetuti spesso dal luglio sino alla fine di agosto.

V. BONGINI.

Lo zolfo ventilato " S.A.I.M. „

In un recente articolo, in cui tratta della cura contro la ruggine del grano, apparso nel n. 5 del maggio 1930 della « *Nuova Antologia Agraria Enologica Fitopatologica* », il professor Teodoro Ferraris, fra l'altro, ha scritto:

« La quantità di zolfo da adoperare per ettaro, calcolata per quattro trattamenti, si aggira sui 120 Kg., con una spesa, ove si adoperasse zolfo giallo (a L. 110 il q.le), sulle L. 130 oltre la mano d'opera; questa spesa si può di molto ridurre adoperando, con eguale sicurezza di risultato, gli zolfi greggi, tra cui, specialmente consigliabile il Minerale di Zolfo Ventilato della S. A. I. M. le cui Miniere di Altavilla Irpina, in efficienza fin dal 1866, producono oggigiorno la migliore qualità di zolfo greggio esistente in Italia che all'efficacia anticrittogamica indiscussa, per il suo notevole tenore di zolfo (32 %) unisce un potere adesivo insuperabile, sia per la sua lavorazione, sia per la qualità della sua ganga argilliforme a base di sali di calcio, di magnesio, di alluminio, che impedisce che la finissima polvere venga asportata dal vento e facilmente dilavata dalle pioggie. A questi vantaggi ne unisce un altro, per cui è apprezzatissimo nei trattamenti contro la crittogamica della vite: non produce mai scottature.

Così il prof. Teodoro Ferraris, che oltre ad essere uno scienziato di gran valore, è anche viticultore provettissimo, perchè dirige la coltivazione di vigneti di sua proprietà in Verrua Savoia (Torino). Egli quindi non parla soltanto come scienziato da gabinetto, ma anche come pratico viticultore.

Dott. GIUSEPPE SOTGIA PES.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

IL VINO EFFICACE MEDICINALE. — Si è svolto in questi giorni a Budapest un Congresso internazionale antiproibizionista. Il prof. Portmann ha riferito sul tema: « Il vino dal punto di vista della medicina e della fisiologia » dimostrando che il vino è uno dei più efficaci medicinali. Nella sua relazione il Segretario generale principe Measchersky, ha richiamata l'attenzione del Congresso sull'attività svolta a Ginevra presso la Società delle Nazioni dai fautori del proibizionismo. Dopo la relazione del Presidente barone De luze, è stata approvata una serie di ordini del giorno nei quali si sottolinea il principio della libertà individuale e si protesta contro la tendenza proibizionistica. E' stato rivolto un appello a tutte le organizzazioni perchè vogliano appoggiare la Lega internazionale antiproibizionistica.

UN « GARDEN PARTY » ALL'ISTITUTO INTERNAZIONALE DI AGRICOLTURA IN ONORE DI ACERBO. — S. E. Acerbo si è recato ufficialmente a visitare l'Istituto Internazionale di Agricoltura a Villa Umberto a Roma, accompagnato dai Sottosegretari di Stato Serpieri e Marescalchi.

I rappresentanti del Governo italiano sono stati ricevuti dal Presidente dell'Istituto, senatore De Michelis, dai componenti il Comitato permanente dell'Istituto, dal Segretario generale prof. Brizi e capi-servizio dell'Istituto stesso. Dopo le presentazioni, Ministro e Sottosegretari hanno visitato gli uffici della grande organizzazione internazionale e la Biblioteca e si sono compiaciuti per il funzionamento dei servizi. Nella sala delle assemblee, il Presidente S. E. De Michelis ha dato il benvenuto agli ospiti illustri a nome del Comitato Permanente e del corpo dei funzionari. S. E. De Michelis ha accennato quindi all'opera del Ministro che, coi suoi eminenti collaboratori, attua quella feconda politica mussoliniana di ruralizzazione che costituisce un cospicuo esempio offerto a tutti gli altri Paesi. L'on. Acerbo, ringraziando del saluto rivolto a lui e ai suoi collaboratori dal Presidente dell'Istituto, si è dichiarato lieto di prendere personalmente contatto con l'Istituzione di cui egli segue con fervore l'attività.

L'AMMINISTRAZIONE MILITARE E I RIFORNIMENTI FORAGGI. — I giornali annunziano che il Ministero della Guerra, seguendo le direttive del Duce intese vieppiù a migliorare le condizioni dell'agricoltura nazionale e ad incoraggiare gli agricoltori, ha disposto che il servizio foraggi per quadrupedi del R. Esercito sia eseguito a gestione diretta dalla Amministrazione militare, la quale si servirà così per l'acquisto, conservazione e distribuzione dei generi occorrenti, del personale che da essa dipende.

Il sistema del servizio diretto si risolverà in un vantaggio per l'Erario, ma si risolverà anche a vantaggio per gli agricoltori che così avranno modo di cedere direttamente alla Amministrazione militare i loro prodotti.

PER L'ESSICCAMENTO E LA VENDITA DEI BOZZOLI. — Presso il Ministero delle Corporazioni, sotto la presidenza dell'on. Trigona, con la presenza dell'on. Serpieri, ha avuto luogo una riunione per l'esame del mercato serico nazionale. Erano presenti i sigg. on. Benni e prof. Guarnieri per la Confederazione dell'Industria, il senatore Marozzi e il dott. Ortali per la Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori, il rag. Gattamorta per la Confederazione dei Sindacati Fascisti dell'Agricoltura, l'on. Arnaldo Fioretti per la Confederazione Nazionale Sindacati Fascisti dell'Industria, l'on. Gorio e il comm. Frandi per l'Ente Nazionale Serico, il comm. avv. Benaglia ed il comm. dott. Giorgi per il Segretariato del Consiglio Nazionale delle Corporazioni, il comm. Mariani e comm. Nicotra per il Ministero dell'Agricoltura.

Dopo ampia e cordiale discussione, esaminate le attuali condizioni del mercato dei bozzoli e della seta e riconosciuto che il largo sviluppo delle vendite graduali dei bozzoli essiccati risponde agli interessi così dell'industria come dell'agricoltura, le due Confederazioni dell'Agricoltura e la Confederazione dell'Industria si sono impegnate perchè gli organi locali dipendenti vengano ad accordi dai quali risulti la possibilità per gli agricoltori, che lo richiedano, di essiccare per conto proprio i loro bozzoli.

Fra Riviste e Giornali

COMINCIARE A SELEZIONARE LE PIANTE DI GRANOTURCO PER AVERE DEL BUON SEME. — Questo è il periodo in cui si deve cominciare a selezionare sul campo i gambi di granoturco degli appezzamenti migliori da destinarsi alla produzione del seme; procedendo alla ricerca e contrassegnando con fettuccie o con legacci di paglia le piante più vigorose, quelle a fogliame ampio con tinta verde cupo, che presentano le caratteristiche di razza, abbandonando quelle che dieno segno di gigantismo, o di nanismo, od altra eccessiva caratteristica, a meno che non si voglia in parcella aperta, farne il controllo. Dopo questo primo esame, le piante così contrassegnate, devono formare oggetto di continue osservazioni, specialmente in rapporto all'epoca di fioritura, notando quelle che emettono prima le pannocchie, quelle che portano più infiorescenze o maggiormente sviluppate, ecc. A tempo opportuno la selezione ulteriore della pannocchia ottenuta da piante scelte, costituirà l'ultima scelta della granella, da destinarsi al seme per le future coltivazioni.

(*Corr. del Villaggio*).

LA CONSERVAZIONE DEL FIENO. — Anzitutto il fieno deve essere ammassato con cura e ben compresso, strato per strato allo scopo di impedire l'accesso dell'aria, la quale costituisce il principale agente di deterioramento del foraggio. E' noto come il foraggio appena ripoto in fienile si riscaldi, subisca cioè una certa fermentazione (bollitura) accompagnata da sviluppo di vapor d'acqua e di principii aromatici. Questo processo fermentativo assai utile quando sia contenuto in limiti moderni, diventa al contrario pericoloso se troppo energico come si verifica nei fieni incompletamente stagionati. Da questo ne consegue che il fieno in fienile quando non abbia raggiunto il giusto grado di essiccamento, deve essere sorvegliato attentamente nei primi giorni introducendo di tanto in tanto il termometro nella massa onde esplorare l'andamento della temperatura. Questa per una fermentazione regolare non deve d'ordinario oltrepassare i 40 gradi centigradi indica già che il movimento fermentativo si fa pericoloso e deve essere arrestato.

A tale scopo si scompone l'ammasso, si lascia il fieno disteso per qualche ora al sole ed all'aria affinchè si raffreddi indi si ripone di nuovo in fienile comprimendolo con ogni cura strato per strato. Con queste cure si eviteranno le accensioni spontanee in fienile.

(*Giornale del Contadino*).

RICETTE PER CHIARIFICARE I VINI.

Terra di Lebrija. — Se ne impiegano 100-200 gr. per ettolitro. E' in pezzi e si spappola in un po' di vino prima di aggiungerla nelle botti.

Colle e gelatine. — Vanno bene per i vini bianchi. Si aggiungono gr. 10-15 di tannino con due giorni di anticipazione e per ettolitro; le colle si fanno gonfiare nell'acqua tiepida, poi si raccolgano in alquanto vino e si versano nel recipiente.

Occorrono 10-13 gr. per ettolitro.

Chiare d'uovo. — Si sbattono a neve 3-4 chiare per ettolitro, si aggiungono ad un po' di vino, poi si versano nel recipiente. Precedentemente si versano per ettolitro gr. 10-15 di tannino. Alla chiarificazione si fa precedere il travaso del vino per togliere il deposito; versati chiarificanti, si mescola colla massa del liquido, ed a chiarificazione ottenuta si fa seguire un ultimo travaso in botte solforica.

(*Contad. Marca Trevisana*).

Il terreno lasciato libero dai frumenti precoci, può venire occupato da colture foraggere (erbai) a rapido sviluppo o da colture alimentari. Nella prima categoria possiamo includere gli erbai di *granturchino* (sorghetta) *avena, senape, colza, barbabietole da foraggio, Dura Sundhia* ecc.

Per ottenere da ognuna delle suddette colture il massimo prodotto, è necessario che il terreno venga arato più profondamente possibile, interrando, contemporaneamente, una buona quantità di letame e concimi chimici. Gli erbai seminati a righe verranno, ad epoca opportuna, zappati, rincalzati ed aiutati con concimi azotati di pronto effetto (es. nitrato di soda). Un erbaio che meriterebbe maggior diffusione per la sua elevata produttività, adattabilità a terreni diversi e resistenza alla siccità, è rappresentato dalla *Dura Sundhia*.

(*Gazzetta del Contadino*).

DAI MERCATI E DAI CAMPI

I BOZZOLI.

Ci limitiamo, in questo fascicolo, a dare i prezzi dei Bozzoli, che sono la più viva attualità, servendoci anche del largo servizio procuratosi dal *Sole*, da tutti i centri di bachicoltura.

Alba. — Incrociati chinesi sup. kg. 4000; media L. 7,70 circa.

Alessandria. — Kg. 10.367; media giornaliera L. 7,407, progressiva 7,452.

Appiano Gentile. — Mercato bozzoli animato; venduti kg. 3000 circa a L. 6,75.

Asti. — Bozzoli pesati kg. 2000; media giornaliera L. 7,076.

Casteggio. — Bozzoli pesati kg. 13.700; media giornaliera L. 6,929, progressiva 6,753.

Cologna V. — Bozzoli pesati kg. 6707; media giornaliera L. 6,917, progressiva 7,263.

Crema. — Bozzoli pesati kg. 21.792; media giornaliera L. 6,260, progressiva 6,339.

Fiorenzuola d'Arda. — Bozzoli pesati kg. 1020; media giornaliera L. 6,659, progressiva 6,659.

Imola. — Kg. 4050; media giornaliera L. 7,503, progressiva 7,370.

Jesi. — Kg. 656; media giornaliera L. 7,186, progressiva 7,233.

Lodi. — Kg. 4135; media giornaliera L. 6.874, progressiva 6,857.

Lonigo. — Bozzoli pesati kg. 12.280; media progressiva L. 7,373, giornaliera 7,551.

Lugo. — Bozzoli pesati kg. 7000; media giornaliera L. 7,432, progressiva 7,259.

Mantova. — Kg. 40.000 circa; media approssimativa L. 6,75.

Osimo. — Kg. 2500; media giornaliera L. 7,15, progressiva 7,25.

Pinerolo. — Kg. 450; media L. 7,30.

Racconigi. — Bozzoli pesati kg. 3000; media giornaliera L. 7,950.

Saluzzo. — Bozzoli pesati kg. 1000; media giornaliera L. 6,917.

Stradella. — Bozzoli pesati kg. 5010.

Terni. — Kg. 96; media giornaliera 6,776; progressiva 6,546.

Verona. — Kg. 25.000; media giornaliera L. 7,10.

Vicenza. — Reali kg. 3625; media giornaliera L. 7,691, progressiva 7,762.

Vigevano. — Kg. 844; media L. 6,638.

Voghera. — Bozzoli pesati kg. 7019; media giornaliera L. 7,042, progressiva 6,811.

Lendinara. — Incrocio chinese L. 6,748, scarto 2,00. Quantità venduta kg. 931.

Lugo. — Quantità pesata nella giornata kg. 7419,70 ed a tutt'oggi 25.423,52.

Media ponderata giornaliera L. 7,317, progressiva 7,204.

Macerata. — Bozzoli pesati kg. 38.764; media giornaliera L. 6,866, progressiva 6,705.

Meldola. — Bozzoli pesati kg. 7545; media giornaliera L. 8,482, progressiva 8,607.

Monsummano. — Venduti kg. 8751,400; media giornaliera L. 7,125.

Pesaro. — Bozzoli di produzione locale a prezzo determinato kg. 293,42, a prezzo indeterminato 2793,64, totale kg. 3,087,06.

Preziz normali: medio ponderato giornaliero L. 6,836, progressivo 6,871.

Pescia. — Venduti kg. 3221,300; media giornaliera L. 7,08.

Ponte Buggianese. — Venduti kg. 4446,490 qualità superiore; media giornaliera L. 6,302.

S. Arcangelo di Romagna. — Bozzolo pesato nella giornata kg. 5923,25 per L. 41.868,46 ed a tutt'oggi 16.175,87 per lire 113.189,68.

Media giornaliera definitiva L. 7,068, progressiva 6,998.

S. Maria la Noce. — Venne denunciato un solo contratto di kg. 550 al prezzo finito di L. 6,50, che non si ritenne di assumere come media esclusiva per la esiguità del quantitativo. Diverse trattative per partite offerte a L. 7 non furono portate a conclusione.

IL MERCADANTE.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(Compilata da « donna Luisa »).

DOVE SI PARLA DI MILIARDI. — L'Istituto di emissione italiano (Banca d'Italia) possedeva al 30 settembre 1929 fra oro e valute pregiate 10 miliardi e 240 milioni, i depositi a risparmio e in conto corrente salivano al 31 giugno 1929 a 36 miliardi e 704 milioni, e nei primi nove mesi del 1929 furono investiti in società per azioni 3 miliardi 743 milioni.

Quali capitali furono investiti nel 1929 nel miglioramento dell'agricoltura e nelle industrie non rette da società, le statistiche non lo dicono, ma si tratta certamente di qualche altro miliardo.

Non è quindi fare un conto al di sotto del vero asserendo che la tenacia del lavoro italiano, pur attraverso difficoltà sensibili, riesce a marciare anno per anno verso mète più elevate.

Al 1928 la ricchezza italiana era calcolata in 475 miliardi di lire così divisa:

Terreni 155 miliardi; fabbricati urbani 80; cave e miniere 5; mobiglie 45; altri beni mobili 45; bestiame 27; titoli 38,5; azioni e obbligazioni 52; depositi 31,5; denaro 6; totale 485 miliardi, dai quali occorre dedurre i miliardi di passività.

L'EFFETTO DELLE GOCCIE D'ACQUA SULLE FOGLIE. — E' cosa che succede spesso che il floricoltore osservi sulle foglie delle piante, specialmente se un po' delicate, talune macchie come di bruciato, delle quali egli non sa darsene conto, tanto più che è certo di non aver lesinato cure di sorta alle sue piante, pure la colpa di queste macchie è tutta sua.

Tutti sanno come ponendo una lente contro il sole e facendo battere i raggi concentrati che l'attraversano sopra qualche granello di polvere pirica, sopra un pezzo di esca o qualsiasi altra cosa capace di prender fuoco, queste si accendono. Le goccie di acqua che si lasciano cadere sopra le foglie ed i fiori quando vi batte sopra il sole, fanno non altrimenti ufficio che una lente di minime dimensioni; esse concentrano i raggi del sole sulla foglia e l'abbruciano; questa è la causa delle macchie che su di esse si riscontrano. Occorre adunque badare a non lasciare sulle foglie delicate delle goccie di acqua, allorchè queste si lavano per pulirle.

FIOR DI PENSIERI

Pensa che hai due orecchie e una sola bocca; quindi ascolta molto e parla poco.

ZENONE.

Nessuna parola giova come molte taciute.

PLUTARCO.

La verità è come una medicina amara, che disgusta il palato, ma poi ci dà la salute.

CLEMENTE XIV.

La verità detta senza misura è un'indecenza come la nudità.

PASSANTI.

La donna è superiore all'uomo per tutti gli istinti misteriosi della tenerezza e del sentimento.

VICTOR HUGO.

Le ricette utili

UN DOLCE PER I DIABETICI. — Eccovi la ricetta di un dolce che potrete mangiare anche se siete diabetici. Preparate una piccola poltiglia con un poco di saccarina, fecola di patate, latte ed odore di vainiglia. Questa poltiglia deve avere la consistenza della cosidetta crema pasticciera. Appena sarà fredda, ungete bene di burro una teglia di rame o di ferro, e spalmate in tutta la larghezza della teglia la detta poltiglia formandone uno strato uguale e sottilissimo. Cuocete nel forno piuttosto forte di calore e quando lo strato comincia a prendere colore, tagliatelo in tanti piccoli riquadri i quali man mano, ed il più sollecitamente possibile attorciglierete a dei pezzi di canna o manichi di mestole, ecc. Questi cialdoncini vanno riempiti di panna montata condita con vainiglia e saccarina polverizzata, ma questo lavoro deve farsi, il più tardi possibile, perchè in caso diverso i cialdoni si rammolliscono e perdono tutto il loro pregio.

Zi' Paolo.

La sfinge a premio

QUESITO STRANO.

Un nonno, due padri,
due figli e un nipote
entrano in una trattoria,
ordinano una gallina
e ne mangiano un
terzo per ciascuno.
Come è ciò possibile?

ADRIANA DI-CALISTO.

Fra coloro che ci manderanno la spiegazione esatta per cartolina doppia (nulla scrivendo sulla Risposta) entro il 10 luglio, indirizzandola alla *Rivista Agricola* (Sezione Giuochi) a *Corio Canavese (Torino)*, sorteggeremo i seguenti premi:

1. Un chilo di caramelle Baratti & Milano di Torino. — 2. Due romanzi italiani recenti. — Un ventaglio giapponese.

Spiegazione della *Sciarada* pubblicata nel precedente fascicolo: *Pan-ora-ma.*

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta: G. A. De Gregori — M. Pia Annecker — Dott. Romolo De Vincenzis — Rina Calabresi — Anna Gilberti — Paolo Gollardi — Cav. Luigi Serpiero — Emma Fadda — Dott. Savarino Corti — Giulio Navarra — Rag. Umberto Grimaldi — Pier Angelo Stura — Ciquita — Renzo Rapetti — Virgilio Coen — Adalgisa Canti — Cap. Eugenio Penta — Reno Calabresi — Marcella Corvi — Adriana Di Calisto — Giulio Brunori — Colonnella — Cav. Ua. Guido Zuccaro — Luisa Cartoni — Richetta Gamba — Giorgio De Stefanis — Dott. Pietro Mortara — Romolo Bucca — Cav. Gilberto Mortesi — Giov. Batt. Campos — Dolores — T. R. — Maria Giannini — Francesco Porta, insegnante — Ing. Silvio De Julio — Luciana Porro — Dott. Raffaele De Pasquale — Oreste Marchesini —Laura Mossa.

La sorte ha favorito: 1. Rino Calabresi (ventaglio) — 2. Richetta Gamba (romanzi). — 3. Pier A. Stura (Frutticoltura).

La « Sfinge » sarà molto grata ai lettori e lettrici di questa rubrica che vorranno mandarle a *Corio Canavese (Torino)* dei giuochi di qualsiasi genere, ma accessibili a tutte le intelligenze.

La Sfinge.

PER FINIRE

— Dimmi un po' mammina, che cosa ti dispiacerebbe di più: che mi fossi fatto male o che avessi strappato i calzoni?
— Che non ti fossi fatto male, tesoro!
— ... Allora, rallegrati. Ho strappato i calzoni!

* * *

— Che cosa farai quando sarai grande?
— L'oste come mio padre, mio nonno e mio bisnonno...
— Ma sai che è una bella ostinazione la tua?
— Infatti, la nostra è una stirpe di ostinati.

* * *

Fra amici:
— Qual'è la cosa che più si tira più s'accorcia?
— Non saprei.
— E' così semplice: la sigaretta.

* * *

Tra inglesi:
— Ti sei trovato imbarazzato in Italia, a parlare italiano?
— Tutt'altro. Erano imbarazzati gl'italiani che mi dovevano capire.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53